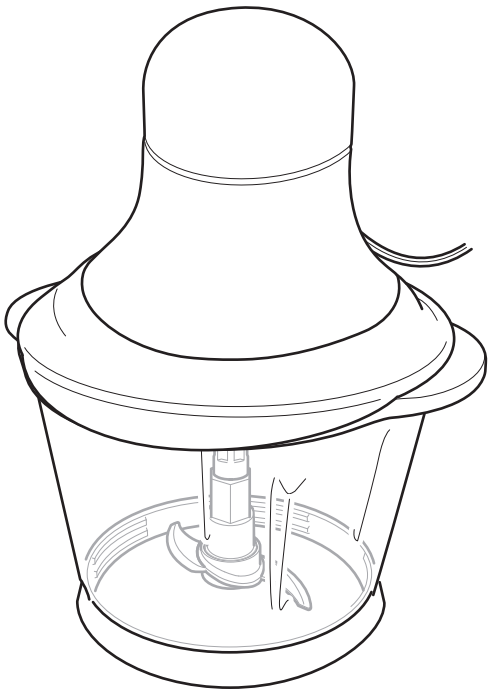
siroca

フードプロセッサー
SFP-130
取扱説明書



お使いになる前に
- 安全上のご注意 …… 2
- 仕様 …… 3
- 各部のなまえ …… 4

使いかた
- 使いかた …… 5
- お料理レシピ …… 8

ご愛用の手引き
- お手入れ／保管のしかた … 12
- 故障かなと思ったら …… 14
- アフターサービス …… 15
- お客様相談窓口 …… 15
- 保証書 …… 16

このたびは siroca フードプロセッサー SFP-130 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

この製品は家庭用です。
業務用にはお使いにならないでください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

⚠ 警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
⚠ 注意	取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

⃠ ( )	禁止（してはいけない内容）を示します。
● ( )	強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

⚠ 警告

接触禁止

分解、修理や改造を絶対に行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

禁止

子どもに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

禁止

子どもや乳幼児の手の届くところに置かない

やけど・感電・けがの原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電・故障の原因になります。

接触禁止

きざみカッターやおろしプレートの刃に直接手を触れない

鋭利なため、けがの原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
<異常・故障例>
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする　など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

禁止

本体を落としたり、衝撃を加えたりしない

感電・故障の原因になります。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。

禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む　など

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外での使用はしない

たこ足配線などで定格を超えると、発熱・発火・火災・感電・故障の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりは拭き取る

ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。

運転が停止していることを確認してから、電源プラグを抜き差しする

けがの原因になります。

プラグを抜く

部品の取りつけ・取りはずし・お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電・けがの原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

⚠警告

◆ 設置に関する注意事項 ◆

禁止
不安定な場所に置いて使わない
転倒によるけが・故障の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
テーブルクロス、ビニール、紙、おぼん　など

禁止
屋外で使わない
ほこりや虫などの混入・故障の原因になります。

⚠注意

◆ 使用上の注意事項 ◆

禁止
容器が空の状態でモーターを運転しない
モーター故障の原因になります。

禁止
使用中に容器を移動しない
転倒により、けが・故障の原因になります。

部品は必ず専用のものを使う
異なる製品のカッターなどをお使いになると、部品の破損による調理物への混入・けがの原因になります。

禁止
定格時間を超えて連続運転をしない
連続運転をした後は、30 分以上休ませてから運転してください。故障の原因になります。

禁止
max 目盛を超えて、材料を入れて使わない
故障の原因になります。

禁止
電源コードやふただけを持って本体を移動しない
部品が外れて、けが・故障の原因になります。

禁止
カッターの回転が完全に止まるまで容器から取り出さない
使用中に材料を加える場合は、必ずカッターの回転が止まってから材料を加えてください。材料のふきこぼれ・けが・故障の原因になります。

禁止
運転中に部品の取りつけ・取りはずしをしない
けが・故障の原因になります。

材料が多すぎるなどの原因で運転が止まった場合は、材料を減らしてから再度運転する
故障の原因になります。

禁止
調理以外の目的では使わない
故障の原因になります。

禁止
本製品は家庭用のため、業務用として使わない
故障の原因になります。

禁止
本製品をぬれた状態で使わない
けが・故障の原因になります。

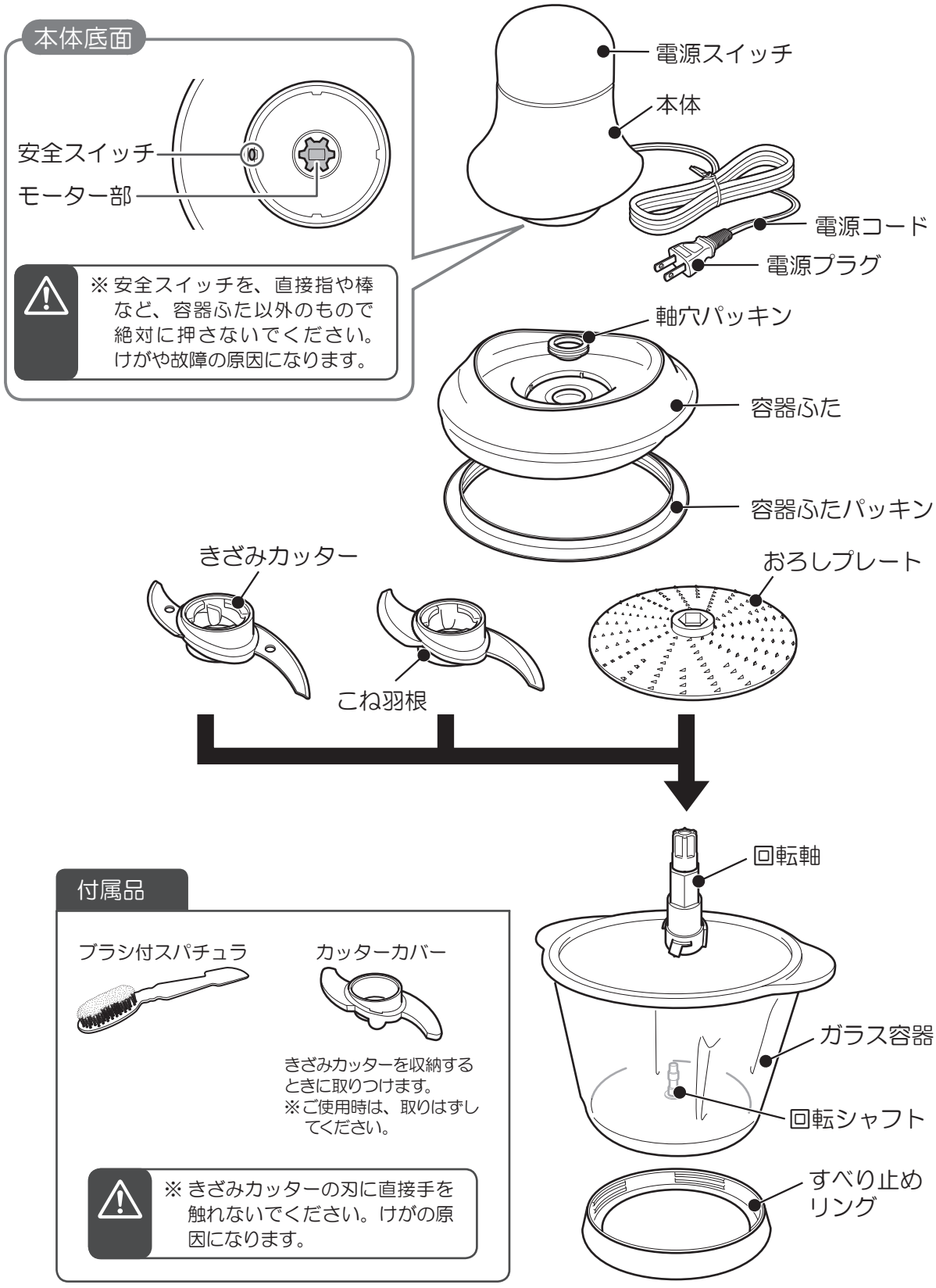
仕様

品名（型番）	siroca フードプロセッサー（SFP-130）
サイズ（約）	幅 192 ×奥行 165 ×高さ 238mm
重量（約）	1.9kg
電圧	AC100V
周波数	50/60Hz

消費電力	320W
コード長(約)	1.3m
付属品	カッターカバー、ブラシ付スパチュラ、レシピ本、取扱説明書（保証書）
定格時間	1 分
生産国	中国

⚠ この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国ではお使いになれません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

各部のなまえ


本体底面
安全スイッチ
モーター部
※安全スイッチを、直接指や棒など、容器ふた以外のもので絶対に押さないでください。けがや故障の原因になります。
電源スイッチ
本体
電源コード
電源プラグ
軸穴パッキン
容器ふた
容器ふたパッキン
きざみカッター
こね羽根
おろしプレート
回転軸
ガラス容器
回転シャフト
すべり止めリング
付属品
ブラシ付スパチュラ
カッターカバー
きざみカッターを収納するときに取りつけます。
※ご使用時は、取りはずしてください。
※きざみカッターの刃に直接手を触れないでください。けがの原因になります。

使いかた

※ はじめてお使いになるときは、本体以外の部品をスポンジと台所用中性洗剤を使ってよく洗ってから組み立ててください。
⇒部品の洗いかたについては、8 ページの「お手入れする」を参照してください。
※ 使用を開始する前に、電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。

できること（例）

- 大根やにんじん、りんご、にんにく、しょうがなどをすりおろす。
- パン生地やパスタ生地をこねる。
- 肉をひいたり、野菜をみじん切りにする。

調理できない食品

- 粘り気の強い食品（やまといも・じねんじょ・生わかめ・ジャム・納豆など）
- かたい食品（氷砂糖・冷凍食品・氷など）
- 乾燥食品（かつおぶし•乾燥したきのこ•干しえび•昆布など）

食材ごとの調理の目安

	パン生地	ピザ生地	玉ねぎ	パセリ	肉	大根
調理器具	こね羽根	こね羽根	きざみカッター	きざみカッター	きざみカッター	おろしプレート
下ごしらえ	-	-	1 ～ 2cm	1 ～ 2cm	1 ～ 2cm	1 ～ 2cm
最大容量	200g	200g	150g	30g	200g	150g
調理時間	15 秒×２回	10 秒×２回	３秒	10 秒	15 ～ 20 秒	15 秒

※ 肉の筋や魚の骨は、あらかじめ取りのぞいておきます。また、脂身の多い肉は、使わないでください。
※ 火を通して調理した材料は、冷やして、あら熱を取っておきます。

1 すべり止めリングをガラス容器に取りつける

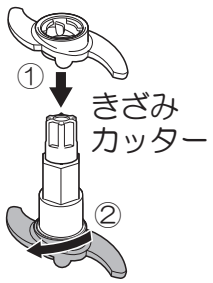
● すべり止めリングを、ガラス容器の凹凸にかみ合わせて、ガラス容器を時計回りに回し、しっかりと固定します。
※ お届け時は、すべり止めリングはガラス容器に取りつけられています。

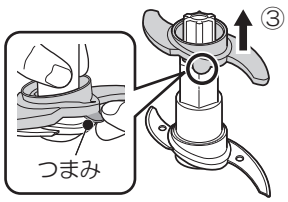
2 調理器具を回転軸に取りつける

● 食材によって調理器具（きざみカッター、こね羽根、おろしプレート）を一つ選び、回転軸に取りつけます。

きざみカッター

① カッターカバーを付けたまま、きざみカッターを回転軸に取りつける
② きざみカッターを、回転軸の凹凸にかみ合うように時計回りに回し、しっかりと固定する
③ きざみカッターを固定させたら、きざみカッターからカッターカバーを取りはずす
※ 一方の手で回転軸を持ち、もう一方の手でカッターカバーのつまみを取りはずします。

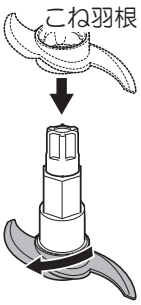




※ きざみカッターの刃の部分には触れないでください。けがの原因になります。
※ 向きが逆になっている場合は、回転軸の下部まで入りません。正しい向きにして取りつけてください。

使いかた

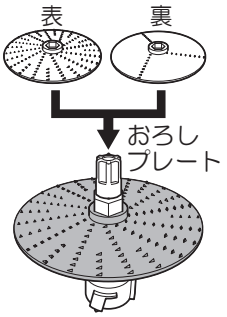
こね羽根



① こね羽根を回転軸に取りつける
② こね羽根を、回転軸の凹凸にかみ合うように、軽く回す
※ 回転軸には、固定されません。

> ※ 向きが逆になっている場合は、回転軸の下部まで入りません。正しい向きにして取りつけてください。

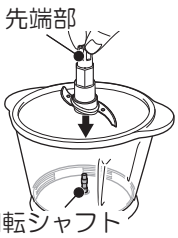
おろしプレート



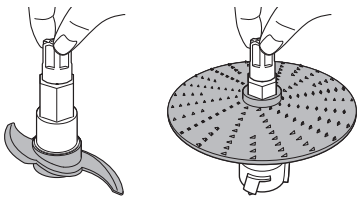
① 回転軸におろしプレートを載せる
② 六角形の形を合わせ、軸の中央部まで押し込む
※ おろしプレートの表を上向きにすると細かく、裏を上向きにすると粗くすりおろせます。

> ※ おろしプレートの刃に直接手を触れないでください。けがの原因になります。

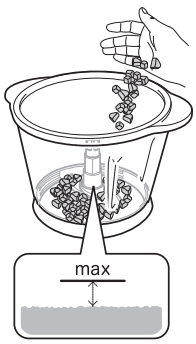
3 回転軸をガラス容器に取りつける



● 回転軸は、先端部を持って、ガラス容器の回転シャフトにしっかりと取りつけます。
※ 右図は、手順２できざみカッターを取りつけた場合の例です。

> ※ こね羽根、おろしプレートを取りつけている場合も同様に、回転軸の先端部を持って、回転シャフトに取り付けてください。
>
> 

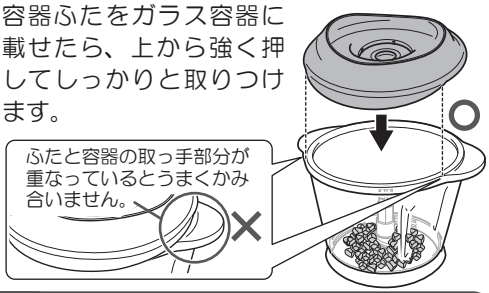
4 材料を準備し、ガラス容器に入れる



● やわらかい食品は、２センチ角、かための食品は１センチ角程度に小さく切って入れてください。大きいとうまく調理できないことがあります。
● おろしプレートを使う場合は、材料をおろしプレートの上に載るように入れてください。

> ※ ガラス容器の max の目盛を超えて材料を入れないでください。

5 ガラス容器に、容器ふたを取りつける



● 容器ふたをガラス容器に載せたら、上から強く押してしっかりと取りつけます。

> ※ 容器はしっかりと取りつけてください。取りつけが弱いと、材料がふきこぼれたり、故障の原因になります。

6 本体を容器ふたに取りつける

● 本体を容器ふたに載せ、しっかりとはまる位置に取りつけます。
※ 本体を左右に回したとき、ガラス容器ごと回れば、正しく取りつけられています。

> ※ 容器ふたが浮かないよう、注意してください。

7 電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

8 容器ふたを押さえながら、電源スイッチを押して、ガラス容器内の材料をかくはんする

- うまくかくはんできない場合は、数回電源スイッチを押して、断続的にかくはんしてから連続運転をしてください。
- 材料が容器の側面についた場合は、容器ふたを開けて、付属のブラシ付スパチュラのヘラ部分で落とします。

⚠
※1分（こね羽根のみ30秒）を超えて連続運転しないでください。連続して運転する場合は、30分以上休ませてからお使いください。
※電源スイッチをあまり強く押し込まないでください。故障の原因になります。

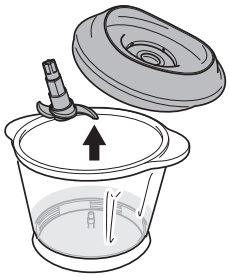
9 調理が終わったら、手を離してスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く

10 本体を容器ふたから取りはずす

- 回転が完全に止まってから、本体を容器ふたから取りはずします。

11 容器ふたを取りはずして、回転軸を取りはずす

- 回転軸は、先端部を持って、ガラス容器の回転シャフトから取りはずします。
- 調理器具を回転軸から取りはずします。



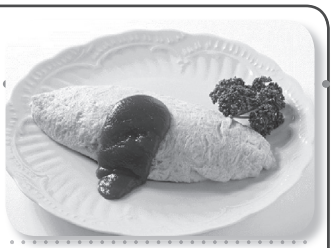
⚠
※調理器具の刃の部分には触れないでください。けがの原因になります。
※きざみカッターを回転軸から取りはずすときは、カッターカバーを取りつけてください。

12 調理物を取り出す

- 付属のブラシ付スパチュラのヘラ部分を使って取り出すと便利です。

お料理レシピ

ふんわりオムライス



使用パーツ：きざみカッター

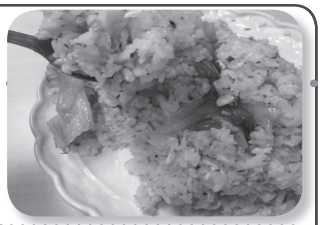
材料（2 人分）

玉ねぎ	1/4 個	ハム	4 枚	バター	大さじ 1	ケチャップ	大さじ 3
塩・こしょう	適量	冷たいご飯	2 膳分				
●オムレツ							
卵　6 個（1人分：3個）		バター　大さじ1（小さじ1）		ケチャップ	適量		

作りかた

①材料を準備する
玉ねぎ：2cm 角に切る。ハム：2cm 角に切る。
卵：割りほぐす。
②フードプロセッサーで刻む
玉ねぎ・ハムを入れて、1 秒プッシュする。
③炒める
フライパンにバターを溶かし、中火で②を炒め、玉ねぎが透き通ったらケチャップと塩・こしょうで味を整え、ご飯を入れて混ざったらお皿に盛る。
④仕上げ
フライパンにバター大さじ 1 を入れて溶かし、卵の半量（1 人分）を流し入れ、まわりに火が通ってきたらかきまぜ、半熟の状態で火を止めて、オムレツを作る。
盛り付けたご飯の上にオムレツを乗せて、ケチャップをかける。

レタスチャーハン



使用パーツ：きざみカッター

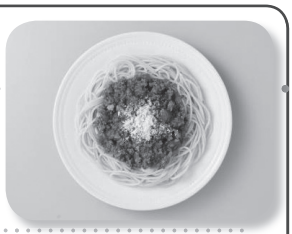
材料（2 人分）

冷たいご飯	3 膳分	長ねぎ	1/4 本	万能ねぎ	適宜	ベーコン	3 枚
レタス	3 枚	油	大さじ 1	塩・こしょう	適量	卵	2 個

作りかた

①材料を準備する
(a) 長ねぎ・万能ねぎ：1cm 幅に切る。
(a) ベーコン：2cm 幅に切る。
卵：割りほぐす。
レタス：食べやすい大きさにちぎる。
②フードプロセッサーで刻む
(a) を入れて、1 秒プッシュする。
③炒める
フライパンに油を入れ、卵を入れて箸でかき混ぜながら半熟にする。
ご飯を加えてほぐし、(a) を加える。
④仕上げ
ベーコンに火が通ったらレタスを入れて、塩・こしょうで味付けをする。

ミートソーススパゲティ



使用パーツ：きざみカッター

材料（2 人分）

にんじん	1/4 本	玉ねぎ	1/4 個	セロリ	1/3 本	にんにく	1/2 片	オリーブ油	大さじ 1/2～1
トマト缶（カット）	300g	赤ワイン	70ml						
● A									
牛こま切れ肉	100g	豚こま切れ肉	100g						
● B									
コンソメ(顆粒)	小さじ1/2	オレガノ	適宜	こしょう	適量	砂糖	小さじ 1	塩	小さじ 1/2

作りかた

①材料を準備する
　にんじん：5 mm幅に切る。
　玉ねぎ：2cm 角に切る。
　セロリ：2cm 幅に切る。
　にんにく：あらく刻む。
②フードプロセッサーで刻む
　A を入れて、5 秒プッシュし、取り出す。
　①を入れて、2 秒プッシュする。
③炒める
　フライパンにオリーブ油を入れ、②と B の調味料を入れて弱火で 8 分程度炒める。
④煮る
　③にトマト・赤ワイン・水・ローリエを入れて中火で 12 分程度煮る。
⑤仕上げ
　スパゲティは塩を加えたお湯で指定の時間ゆで、ざるに上げて水気を切り、オリーブ油（分量外）をまぶして器に盛る。
　④のミートソースをかける。

きのこハンバーグ

使用パーツ：きざみカッター・おろしプレート

材料（2 人分）

玉ねぎ	1/4 個	マッシュルーム	1 個	しめじ・まいたけ	合わせて 30g	パン粉	15g		
● A									
牛切り落とし肉	80g	豚切り落とし肉	80g	卵	Sサイズ 1/2 個	塩・こしょう	適量		
●付け合わせ									
しめじ	1/3 パック	まいたけ	1/3 パック	麺つゆ（3 倍濃縮）	30ml				

作りかた

①材料を準備する
　玉ねぎ：2cm 角に切る。
　マッシュルーム：4 等分に切る。
　しめじ・まいたけ：手でさく。（ハンバーグの具・付け合わせとも）
②フードプロセッサーで刻む
　①を入れて、2 秒プッシュし、ボウルへ取り出す。
　A を入れて、3 秒プッシュし、ボウルへ取り出す。
③焼く
　②を捏ねて混ぜ合わせ、2 等分に分け小判形に形を整える。
　油を入れて熱したフライパンに入れ、中火で両面に焼き色をつける。
　弱火にし、蓋をして 10 分程度蒸し焼きにする。
　火が通ったら器に盛る。
④仕上げ
　ハンバーグを取り出したフライパンでしめじ・まいたけを炒め、火が通ったら麺つゆをからめ、ハンバーグに添える。
　※お好みで大根おろし・大葉・わさびを添えてください。
　※大根おろしをフードプロセッサーで作る場合は、おろしプレートをセットし、大根を 1 ～ 2cm 角に切って、10 秒程度プッシュしてください。（P5 参照）

お料理レシピ

餃子

使用パーツ：きざみカッター

材料（25 個分）

豚こま切れ肉　170g	白菜　100g		
サラダ油・ごま油各　大さじ 1	餃子の皮　25 枚	水　80ml	酢・醤油・ラー油　適量
●A			
ねぎ　1/4 本	にら　1/3 束	おろししょうが　1・1/2	塩　小さじ 1/3
こしょう　適量	しょうゆ　小さじ 1	ごま油　小さじ 1	酒　大さじ 1/2
おろしにんにく　小さじ 1/3			

作りかた

①材料を準備する
　白菜：1cm 角に切る。
　ねぎ・にら：1cm 幅に切る。
　しょうが：6 等分に切る。
②フードプロセッサーで刻む
　白菜を入れて、2 秒プッシュし、ボウルへ取り出し水気を切る。
　豚こま切れ肉と A を入れて 3 秒プッシュし、ボウルへ取り出す。
　捏ねて混ぜ合わせる。
③あんを包む
　餃子の皮に②をのせて、皮の周囲に水を少々ぬる。
　手前の皮にひだを作って閉じる。
　同様に 24 個作る。
④焼く
　フライパンにサラダ油を熱し、③を並べて軽く色が付く程度まで焼く。
⑤仕上げ
　水気がとんだら、ごま油を回しかけて 1 分程度焼き、器に盛る。
※餃子は皮を包んでからバットなどに入れて、冷凍できます。
　また、冷凍した餃子を焼く時は解凍せずに焼て下さい。
※茹でると水餃子になります。

ピザ

使用パーツ：こね羽根

材料（16cm 1 枚分）

●A			
ぬるま湯　70ml	砂糖　3g	スキムミルク　3g	ドライイースト　2g
●B			
オリーブ油　8g	強力粉　110 g	塩　1.5 g	
（打ち粉用）強力粉　適量			
●具			
ピザソース	ピザ用チーズ	トマト・ピーマン・サラミなどお好みの具	

作りかた

①材料を準備する
　Aを混ぜ合わせる。
②フードプロセッサーで刻む
　B と A を入れて 15 秒プッシュし、2 分あけて更に 15 秒プッシュする。
③生地を発酵させる
　表面をなめらに整えてボウルに入れ、ラップをかけて約 30℃で 50 分程度発酵させる。
　2 倍の大きさに膨らんだら、生地をかるく押さえてガス抜きをし、丸く丸めなおす。
　固く絞ったぬれ布巾をかけて 15 分程度休ませる。
④生地をのばす
　クッキングシートを敷いた台の上に生地をのせ、直径 16cm になるように手やめん棒で伸ばし、生地の表面にフォークで穴をあける。
⑤仕上げ
　ピザソースを塗り、輪切りにしたピーマンやトマトなどお好みの具をのせピザ用チーズをのせる。
　200℃に予熱したオーブンで 20 分程度焼く。

トマト&にんじんスープ

使用パーツ：きざみカッター

材料（2 人分）

にんじん	1 本	トマト	1/2 個	玉ねぎ	1/3 個	バター	大さじ 1
水	250ml	牛乳	250ml	塩・こしょう	各適量		

作りかた

①材料を準備する
　にんじん：縦半分に切り、3mm 幅に切る。
　玉ねぎ：2cm 角に切る。
　トマト：1cm 角に切る。
②炒める・煮る
　鍋にバターを入れて①のにんじんと玉ねぎを炒め、しんなりしたらトマトを加える。
　2 分程度弱火で加熱したら水を加え、中火でにんじんが柔らかくなるまで煮る。
　火からおろし粗熱を取る。
③フードプロセッサーでかくはんする
　②に牛乳を入れて、20 秒プッシュする。
④仕上げ
　③を再び温めて塩・こしょうで味を調える。

スノーボールクッキー

使用パーツ：きざみカッター

材料（約 20 個分）

食塩不使用バター 50g	（仕上げ用）粉砂糖　適量				
● A					
薄力粉	45g	アーモンドプードル 40g		粉砂糖	20g

作りかた

①材料を準備する
　バター：1cm 角に切り、室温に戻す。
②フードプロセッサーで混ぜる
　①と A を入れて 10 秒プッシュする。
③生地を焼く
　②をひとまとめにし、冷蔵庫で 30 分休ませる。
　直径 2cm くらいのボール状に丸め、クッキン　グシートを敷いた天板におく。
　180℃に予熱したオーブンで 10 分程度焼く。
④仕上げ
　ほんのり温かい程度に冷めたら粉砂糖を茶こしに入れてまぶす。

お手入れ／保管のしかた

※ お手入れをする前に、必ず電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。
※ シンナー・ベンジン・研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。表面に傷が付く原因になります。

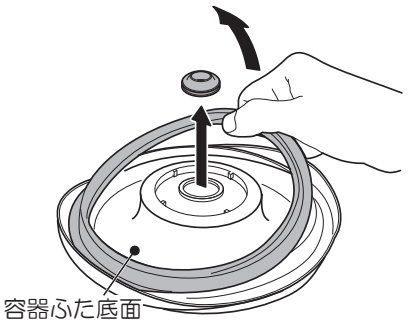
お手入れする

容器ふたパッキンと軸穴パッキンは取りはずせます。お手入れの際は、容器ふたから容器ふたパッキンと軸穴パッキンを取りはずして、別々に洗ってください。

パッキンの取りはずし・取りつけ

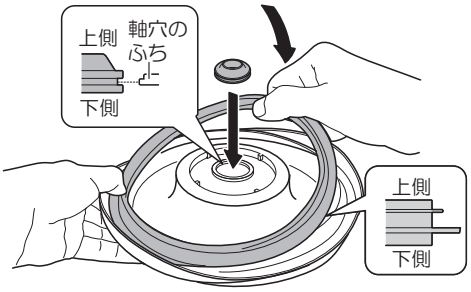
取りはずし

容器ふたの裏面を上向きにして、図のように容器ふたパッキンと軸穴パッキンを取りはずす



取りつけ

容器ふたの裏面を上向きにして、図のように容器ふたパッキンと軸穴パッキンを取りつける
※必ず図の向きに取りつけてください。

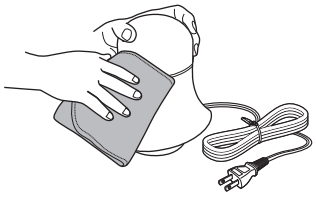


※ 使用時には、必ず容器ふたパッキンと軸穴パッキンを容器ふたに取りつけてください。ガラス容器から調理物がもれ、故障の原因になります。

本体

1 ぬるま湯か、うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布を固く絞って拭く

2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす

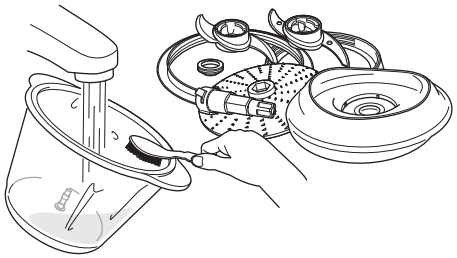


※ 本体は、丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。ショート・感電・故障の原因になります。

本体以外

スポンジと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

※ きざみカッターに塩分が付着した場合は、すぐに水洗いしてください。
※ カッター、こね羽根、おろしプレートは、付属のブラシ付スパチュラで洗ってください。

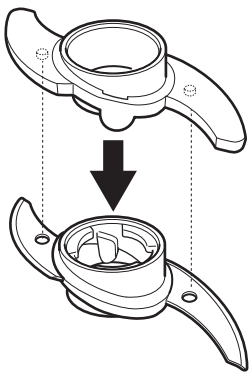


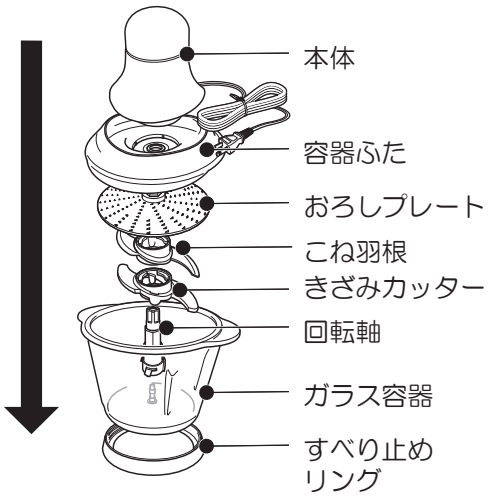
※ つけ置き洗いはしないでください。

保管する

お手入れをした後は、本体、容器ふた、ガラス容器、調理器具は図のように重ねて収納します。

※ きざみカッターを収納するときは、必ずカッターカバーを取りつけてください。けがの原因になります。
※ きざみカッターの固定穴に、カッターカバーの突起部を合わせます。
※ すべての部品をよく乾燥させてから、収納してください。

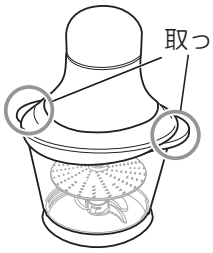


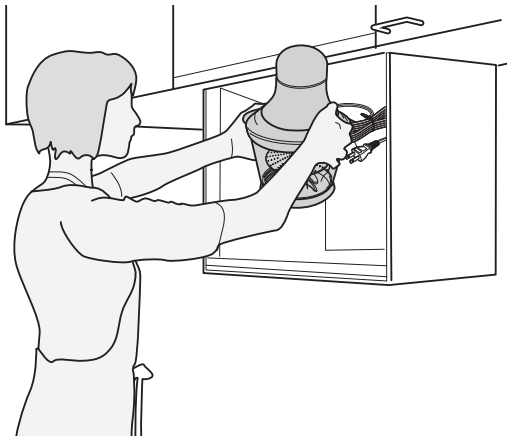


保管するときは

湿気の少ない場所で保管します。

※ 本製品を持ち運ぶときは、ガラス容器の取っ手部分を両手でしっかりと持ってください。けがや故障の原因になります。





故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。
修理を依頼する前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
運転しない。	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	–
	電源スイッチをしっかりと押していますか。	電源スイッチはしっかりと押してください。	7
	容器ふたに本体を正しく取りつけていますか。	容器ふたに本体を正しく取りつけてください。正しく取りつけられていないと、本体のモーターが空回りします。	5～7
調理物がもれる。	容器に材料を入れすぎていませんか。	ガラス容器の max の目盛以上に材料を入れないでください。材料の量が多い場合は、一度電源を切って、容器から本体を取りはずし、容器の中の材料を減らしてください。	6
• 本体が異常に熱い。 • 異臭がする。	連続動作時間を超えて使っていませんか。	連続動作時間内でお使いください。本製品を継続して使う場合は、30 分以上の間隔をあけてから使います。	7
• きざみカッターや、こね羽根、おろしプレートが空回りする。 • 材料がうまくかくはんされない。 • 途中で運転が止まる。	材料が以下のような状態ではありませんか。 • 材料の量が多い • 材料の切りかたが大きい • 水分が少ない • 調理できない食品が入っている	一度電源を切って、本体を取りはずし、容器の中の材料の種類・量・切りかたなどを調節してください。 かたい食品などは、小さめに切って少量ずつ入れるとかくはんしやすくなります。水分が足りない場合は、材料を減らして水分を追加してください。 調理できない食品は取り除いてください。	5
	材料がきざみカッター、こね羽根、おろしプレートにはさまっていたり、きざみカッター、こね羽根、おろしプレートがあたらない場所に付着したりしていませんか。	一度電源を切って、本体を取りはずし、付属のブラシ付スパチュラのヘラ部分を使って、きざみカッター、こね羽根、おろしプレートにはさまっている材料を取り除いてください。材料がカッターの刃などにあたらない場所に付着している場合は、ヘラなどを使って中央に集めてください。	–

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使いかた」を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

愛情点検

こんな症状はありませんか？

- 本体が異常に熱い
- コードや電源プラグが異常に熱い
- 焦げ臭いにおいがする
- コードを動かすと、電源が入らないことがある
- その他の異常・故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービス

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。
保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

●保証期間中（お買い上げ日から 1 年未満）の修理
保証書の規定により、無料で修理いたします。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。
●保証期間が過ぎている（お買い上げ日から 1 年以上）修理
修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から 1 年間となります。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

補修用性能部品の最低保有期間

このフードプロセッサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 6 年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

〈サポートセンター〉	〈修理センター〉
TEL: 03-5413-6125 FAX: 03-5413-7558 E-mail でのお問い合わせ： info@aucsale.com 受付時間： 午前 10 時～午後 5 時 （土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）	〒 343-0032 埼玉県越谷市袋山 648-5 株式会社オークセール サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
- サポートセンターおよび修理センターの電話番号／ FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。